

SAMSUNG

إرشادات التشغيل ودليل الطهي
فرن الطهي السريع



CQ1570-B

دليل المالك

المحتويات

٢	استخدام هذا الدليل
٢	إرشادات هامة تتعلق بالسلامة
٢	احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف
٦	تركيب فرن الميكروويف
٧	ضبط الساعة
٨	مميزات الفرن
٩	الأدوات الإضافية
١٠	لوحة التحكم
١١	أنواع التسخين
١٢	استخدام وضع "الفرن"
١٢	ضبط وضع الفرن
١٤	الإعداد "الطهي بالطريقة العادية المزدوجة"
١٥	الإعداد "الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي"
١٦	الإعداد "التسخين التقليدي"
١٧	الإعداد "النشي والشوابة"
١٨	الإعداد "النشي والشوابة"
١٩	الإعداد "الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي"
٢٠	ضبط وقت الطهي
٢١	ضبط وقت الإنهاء
٢٢	وظيفة "حجز وقت الطهي"
٢٣	استخدام وضع "القائمة السريعة"
٢٣	الإعداد وضع "القائمة السريعة"
٢٤	دليل إعدادات "القائمة السريعة التلقائية"
٢٥	استخدام وضع "إزالة سريعة للثلج"
٢٥	إعداد وضع "إزالة سريعة للثلج"
٢٦	دليل إعدادات الإزالة الأوتوماتيكية السريعة للثلج
٢٧	كيفية عمل فرن الميكروويف
٢٨	استخدام وضع "الميكروويف"
٢٨	إعداد وضع "الميكروويف"
٢٩	دليل مستويات طاقة الميكروويف
٣٠	دليل أدوات الطهي للميكروويف
٣٢	دليل الطهي باستخدام الميكروويف
٣٨	إيقاف تشغيل ميزة "إصدار أصوات التنبيه"
٣٩	تأمين سلامة الطفل
٤٠	استخدام ميزة "التنظيف بالبخار"
٤١	تنظيف فرن الميكروويف
٤١	تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه
٤٢	استكشاف المشكلات وإصلاحها
٤٣	كود الخطأ
٤٤	المواصفات الفنية

استخدام هذا الدليل

شكراً لشرائك فرن الطهي السريع من SAMSUNG.

يتضمن دليل المالك هذا الإرشادات الهامة التي تتعلق بالسلامة والمعلومات الضرورية لاستخدام فرن الطهي السريع والاعتناء به.

قبل استخدام الفرن، الرجاء قراءة جميع المعلومات الواردة في هذا الدليل والاحتفاظ به كمرجع في المستقبل.

يتوفر دليل الكشف السريع الذي يوضح عمليات الطهي الأساسية داخل الغلاف الأمامي لتوفير مزيد من الراحة لك.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب خت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبت بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تتم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة (تابع)

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

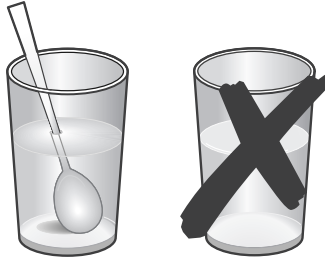
اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في الفرن، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛
- لا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك. وما إلى ذلك.
- قم بإزالة الأربطة السلكنية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.

السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تلتفد الفرن.

- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من إتخاذ الإجراءات اللازمة في حالة اشتعالهما؛
- ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الصحف أو الملابس
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصل توصيله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقاً لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر دوماً مدة قدرها ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
- قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر. وقم بالتقليب دوماً بعد التسخين.



في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:

- اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم أبداً بملء الأنثى حتى أعلاها، اختر أنثى يكون قطرها العلوي أوسع من قطرها السفلي لمنع فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- لا تقم أبداً بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها. حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة (تابع)

- يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيداً دون تقشيريه لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف:
كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبنديق غير المقشر والطماطم ..الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام:
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام:
- لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
- فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم دوماً قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بالحروق.
- لا تلمس أجزاء تسخين الفرن أو الجدران الداخلية له إلا بعد برودتها.
- يحظر غمر كبل التيار الكهربائي أو المقبس في الماء. واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
- **السبب:** قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.
- قد تلاحظ صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (خاصة أثناء عمل الفرن في وضع إزالة الثلج).
- **السبب:** يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة. وهو أمر طبيعي.
- يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل. من الأفضل ترك كوباً من الماء دائماً داخل الفرن. سيمتص الماء طاقة الميكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة (تابع)

هام

- لا يجب السماح أبداً للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العيب به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- الجهاز غير مصنع لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات مادية أو حسية أو عقلية (ها في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح. ما قد يؤدي إلى كسر الزجاج. (إن وجد)

تحذير

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف. لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير

عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع". يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحماية من درجات الحرارة الناجمة.

تحذير

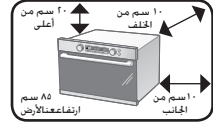
قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

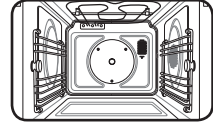
تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح مستو بمسافة تبعد ٨٥ سم عن الأرض. يجب أن يكون السطح قوياً بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل من الخلف. وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتراً (٨ بوصات) أعلاه.



قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.



يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

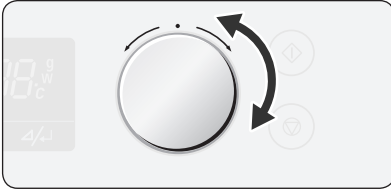
ملاحظة

- إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعيه خاصة متوفرة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة. لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد بطرف أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٢٠ فولت وتردد قدره ٦٠/٥٠ هرتز. إذا كان كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز تالفاً، يجب استبداله بكبل خاص.
- يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة. على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ضبط الساعة

عند توصيل الجهاز، تضيئ شاشة العرض. بعد ثلاث ثوانٍ، يومض رمز الساعة و"١٢:٠٠" على شاشة العرض.

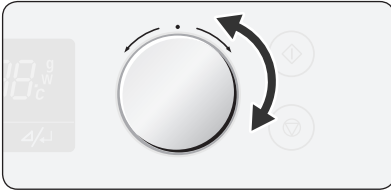
ضبط الساعة



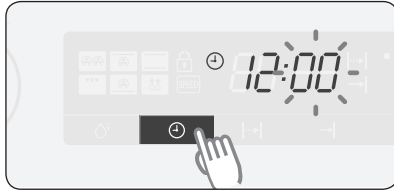
٢ قم بتدوير القرص الدوار "تحديد الوظائف المتعددة" لضبط الساعة.



١ اضغط على الزر "الساعة" (CLOCK). يبدأ الرقم "١٢" في الوميض.



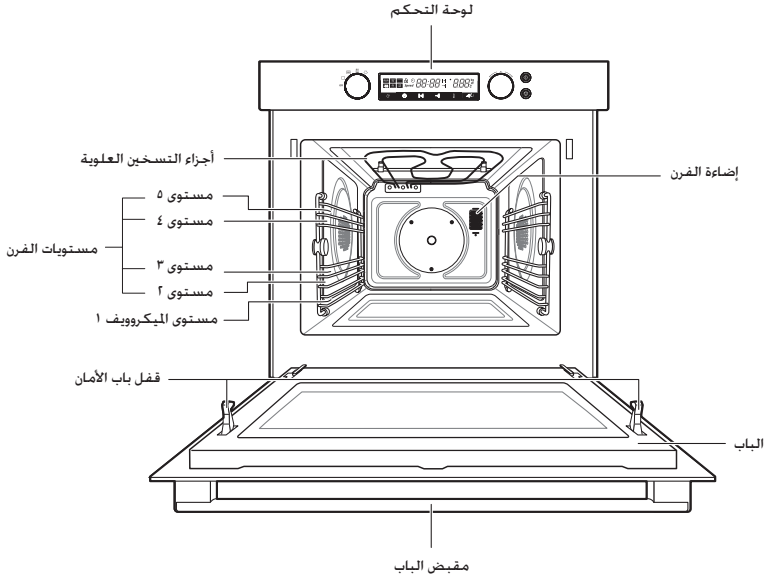
٤ قم بتدوير القرص الدوار "تحديد الوظائف المتعددة" لضبط الدقائق.



٣ اضغط على الزر "الساعة" (CLOCK) مرة أخرى. يبدأ الرقم "٠٠" في الوميض.



٥ اضغط على الزر "الساعة" (CLOCK) مرة أخرى. يتم ضبط الساعة ذاتيًا خلال ٥ ثوانٍ.

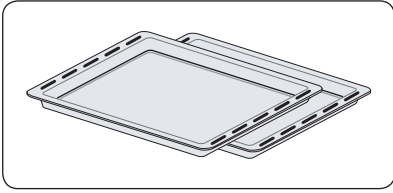


ملاحظة

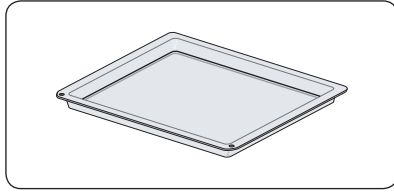
- مستويات الأرفف مرقمة من الأسفل إلى أعلى.
- يستخدم المستويين ٤ و ٥ بشكل أساسي لوظيفة الشوي.
- يستخدم مستوى الميكروويف بشكل أساسي لوظيفة الميكروويف.
- الرجاء الرجوع إلى أدلة الطهي الموضحة في هذا الكتيب لتحديد مستوى الرف المناسب للأطباق التي تريد طهيها.

الأدوات الإضافية

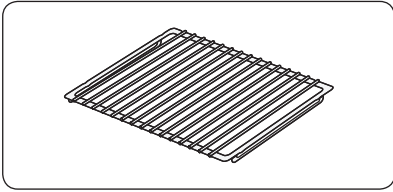
الأدوات الإضافية التالية مرفقة مع فرن الميكروويف:



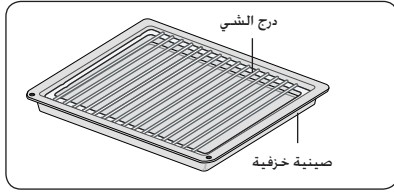
٢ صينيता الخبز
(لا تستخدمهما في وضع الميكروويف).



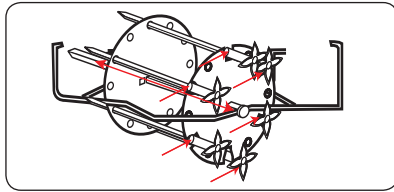
١ الصينية الخزفية
(مقبدة لوضع الميكروويف)



٤ حامل للفرن
(لا تستخدمه في وضع الميكروويف).



٣ درج شبي للصينية الخزفية
(مقبدة للقائمة السريعة ووضع الشبي)

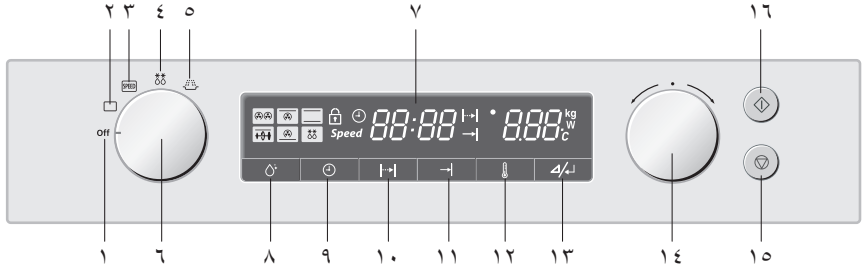


٥ شواية
(الرجاء وضع زيت زتون أو زيت نباتي على الأجزاء الدوارة
لكل مكون لتسهيل دوارنها قبل استخدام الشواية
لأول مرة)

ملاحظة

الرجاء الرجوع إلى أدلة الطهي الموضحة في هذا الكتيب لتحديد الأداة الإضافية المناسبة للأطباق التي تريد طهوها.

لوحة التحكم



- | | |
|---------------------------------------|--|
| ١. "تنشغيل" (OFF) | ٩. "الساعة" (CLOCK) |
| ٢. وضع "الفرن" (OVEN) | ١٠. "مدة الطهي" (COOK TIME) |
| ٣. وضع "القائمة السريعة" (SPEED MENU) | ١١. "وقت الإنهاء" (END TIME) |
| ٤. وضع "إزالة سريعة للثلج" | ١٢. "درجة الحرارة" (TEMPERATURE) |
| ٥. وضع "الميكروويف" | ١٣. "مستوى الطاقة / إدخال" (POWER LEVEL/ENTER) |
| ٦. قرص "تحديد الوضع" (MODE SELECTOR) | ١٤. قرص "تحديد الوظائف المتعددة" (MULTI-FUNCTION SELECTOR) |
| ٧. شاشة العرض | ١٥. "إيقاف / إلغاء" (STOP / CANCEL) |
| ٨. "التنظيف البخار" (STEAM CLEAN) | ١٦. "تنشغيل" (START) |

استخدام الأقراص الدوارة البارزة

ملاحظة

بعد قرصي "تحديد الوضع" (٦) و"تحديد الوظائف المتعددة" (١٤) من الأقراص الدوارة البارزة. فقط اضغط على الزر وقم بتدويره إلى الإعداد المطلوب.

أنواع التسخين

يوضح الجدول التالي أوضاع التسخين والإعدادات المختلفة المتوفرة في الفرن. استخدم أدلة الطهي الموضحة في الصفحات التالية لتحديد الوضع والإعداد المناسبين لجميع وصفات الطهي.

وضع "الفرن" (OVEN)

الإعداد "الطهي بالطريقة العادية المزدوجة"

يتم تسخين الطعام بواسطة الهواء الساخن المنبعث من الجانبين الأيسر والأيمن للفرن. يتيح هذا الإعداد تسخين الطعام بشكل منتظم كما أنه مثالي لحيزه.



الإعداد "الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي"

يجتمع الهواء الساخن مع الحرارة الناتجة من أجزاء التسخين العلوية مما يجعل هذا الإعداد الوسيلة المثالية للتحمير والتحميص. ويوصى باستخدامها لطهي اللحوم.



الإعداد "التسخين التقليدي"

تنتج الحرارة من أجزاء التسخين العلوية والسفلية. يعد هذا الإعداد مناسباً للخبز والشبي.



الإعداد "الشبي والشوي"

يتم تسخين الطعام بواسطة أجزاء التسخين العلوية. يعمل موتور الشويبة أثناء الشبي لإتاحة استخدامها. يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضاً دون استخدام الشويبة.



الإعداد "الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي"

يجتمع الهواء الساخن مع الحرارة الناتجة من أجزاء التسخين السفلية لتحريض الطعام وخبيره.



وضع "القائمة السريعة" (SPEED MENU)

يمكنك الاختيار من بين ثماني ميزات مبرمجة مسبقاً بالقائمة السريعة لطهي أطعمتك المفضلة وخبزها وخبزها بسهولة وبسر. يتم ضبط وقت الطهي ومستوى الطاقة تلقائياً. حدد البرنامج واضبط الوزن حتى يبدأ الطهي.



وضع "إزالة سريعة للثلج"

يمكن الاختيار من بين خمس إعدادات مبرمجة مسبقاً لوضع "إزالة سريعة للثلج". يتم ضبط وقت إزالة الثلج ومستوى الطاقة تلقائياً. حدد البرنامج واضبط الوزن حتى تبدأ عملية إزالة الثلج.



وضع "الميكروويف"

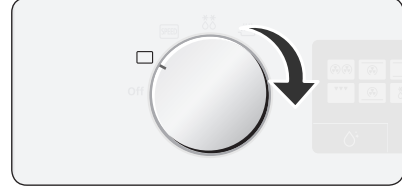
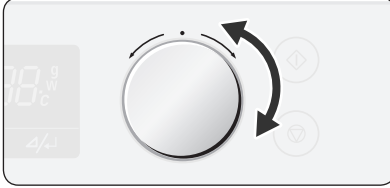
تستخدم طاقة الميكروويف لطهي الأطعمة وإزالة الثلج عنها. فهي تتيح الحصول على طهي سريع وفعال دون تغيير لون الطعام أو شكله. يتم ضبط مستوى الطاقة ووقت الطهي يدوياً لتلائم أطباق الطعام المختلفة.



استخدام وضع "الفرن"

يتوفر بهذا الوضع خمس إعدادات. راجع أدلة الطهي الموضحة في الصفحات ١٤ - ١٩ لتحديد الإعداد المناسب.

ضبط وضع الفرن



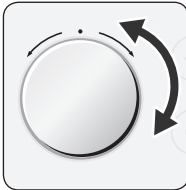
قم بتدوير القرص الدوار "تحديد الوظائف المتعددة" إلى وضع الفرن المطلوب. سيتم عرض وضع الفرن ودرجة الحرارة الموصى بها.

قم بتدوير القرص الدوار "تحديد الوضع" إلى وضع "الفرن".

180°C	"الطهي بالطريقة العادية المزدوجة"	
180°C	"الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي"	
200°C	"التسخين التقليدي"	
220°C	"الشوي والشواية"	
180°C	"الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي"	

ملاحظة

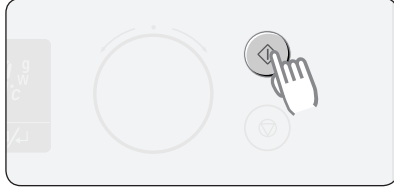
يعمل جزء التسخين الخاص بالطهي بالطريقة العادية وجزء التسخين الخاص بالشوي ويتوقفان عن العمل على نحو ثابت لتنظيم درجة الحرارة.



لضبط مدة الطهي. اضغط على الزر "مدة الطهي" (COOK TIME) وقم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" (MULTI-FUNCTION SELECTOR) لضبط مدة الطهي المطلوبة.

لتغيير درجة الحرارة. اضغط على الزر "درجة الحرارة" (TEMPERATURE) وقم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" (MULTI-FUNCTION SELECTOR) لضبط درجة الحرارة المطلوبة.

استخدام وضع "الفرن" (تابع)



5 اضغط على "تشغيل" (START).
بضغ مؤشّر "درجة الحرارة" على الشاشة
ويومض عند الوصول إلى درجة الحرارة.

ملاحظة

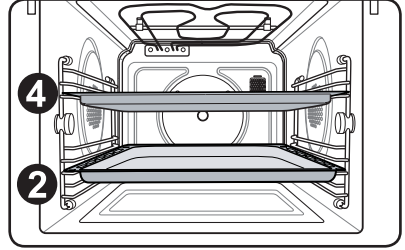
- ١) أثناء الطهي، تنح وظيفة "مدة الطهي" و "درجة الحرارة" لتغيير الإعداد.
- ٢) في وضع "الفرن"، يعمل جزء التسخين الخاص بالطهي بالطريقة العادية وأجزاء التسخين العلوية والسفلية ويتوقفوا عن العمل خلال الطهي لتنظيم درجة الحرارة.
- ٣) أثناء الطهي، يمكن عرض درجة الحرارة الداخلية بالضغط على "تحديد الوضع" و "مستوى الطاقة / إدخال" في وقت واحد.

استخدام وضع "الفرن" (تابع)

الإعدادات الطهي بالطريقة العادية المزدوجة ()

يتم تسخين الطعام بواسطة الهواء الساخن المنبعث من الجانبين الأيسر والأيمن للفرن. يتيح هذا الإعداد تسخين الطعام بشكل منتظم كما أنه مثالي لحبزه.

عند قيامك بالطهي باستخدام صينيتي الخبز في وقت واحد، ضع
الصينيتين على المستوى ②، والمستوى ④



* الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك بالخبز.
نوصي بتسخين الفرن مسبقاً باستخدام وضع الطهي بالطريقة العادية المزدوجة.

نوع الطعام	مستوى الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (ساعة)
قوالب الكيك المربعة المخبوزة بالبنديق	٢	١٦٠ - ١٧٠	حامل الفرن	١:٠٠ - ١:١٠
كيك الليمون على شكل حلقات أو في القوالب الدائرية	٢	١٥٠ - ١٦٠	حامل الفرن	٠:٥٠ - ١:٠٠
الكيك الإسفنجي	٣	١٥٠ - ١٦٠	حامل الفرن	٠:٣٥ - ٠:٤٥
كيك الفاكهة المخبوز بالكرمة	٣	١٥٠ - ١٧٠	حامل الفرن	٠:٢٥ - ٠:٣٥
كيك الفاكهة الإسفنجي المستوي (عجينة مخمرة)	٣	١٥٠ - ١٧٠	صينية الخبز	٠:٣٠ - ٠:٤٠
الكرواسون	٣	١٧٠ - ١٨٠	صينية الخبز	٠:١٠ - ٠:١٥
أرغفة الخبز	٢	١٨٠ - ١٩٠	صينية الخبز	٠:١٠ - ٠:١٥
الكعك	٣ / ٤	١٦٠ - ١٨٠	صينيتا الخبز	٠:١٠ - ٠:٢٠

ملاحظة

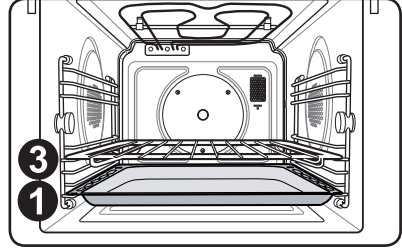
يوصى بالتسخين مسبقاً.

استخدام وضع "الفرن" (تابع)

الإعداد "الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي" (☷)

يجتمع الهواء الساخن مع الحرارة الناجمة من أجزاء التسخين العلوية مما يجعل هذا الإعداد الوسيلة المثالية للتحمير والتحميص. يوصى بهذا الإعداد لطهي اللحوم.

عند طهي اللحوم، ضع الحامل على المستوى ③ وصينية الخبز على المستوى ① لتلقي القطرات السائلة.



• الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك بالطهي.

نوصي بتسخين الفرن مسبقاً باستخدام وضع "الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي".

ضع اللحم على حامل الفرن. واتباع الإرشادات الموضحة في الجدول الخاصة بمستوى الرف واستخدم صينية الخبز كوعاء للزيت في المستوى ١.

نوع الطعام	مستوى الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (ساعة)
اللحم البقري / ١ كجم متوسط	١ / ٣	١٩٠ - ١٧٠	حامل الفرن / صينية الخبز	١:٣٠ - ١:٠٠
قطع لحم كتف الخنزير / لفة ١ كجم	١ / ٣	٢٠٠ - ١٨٠	حامل الفرن / صينية الخبز	٢:٠٠ - ١:٣٠
لحم الضأن المشوي / فخذ لحم الضأن ٠,٨ كجم	١ / ٢	٢١٠ - ١٩٠	حامل الفرن / صينية الخبز	١:٢٠ - ٠:٥٠
دجاجة كاملة دجاجة ١,٠ كجم	١ / ٣	١٩٠ - ١٧٠	حامل الفرن / صينية الخبز	١:١٠ - ٠:٥٠
أسماك السلمون الكاملة قطعتان / ٠,٥ كجم	١ / ٤	١٨٠ - ١٧٠	حامل الفرن / صينية الخبز	٠:٤٠ - ٠:٣٠
صدر البط ٠,٣ كجم	١ / ٤	٢٠٠ - ١٨٠	حامل الفرن / صينية الخبز	٠:٣٥ - ٠:٢٥

ملاحظة

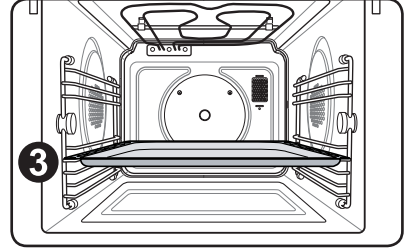
يوصى بالتسخين مسبقاً.

استخدام وضع "الفرن" (تابع)

الإعداد "التسخين التقليدي" ()

تنتج الحرارة من أجزاء التسخين العلوية والسفلية. يعد هذا الإعداد مناسباً للخبز والشوي.

غالبًا ما يتم وضع صينية الخبز أو حامل الفرن على المستوى 3



* الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك بالخبز. نوصي بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع التسخين التقليدي.

نوع الطعام	مستوى الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (ساعة)
اللازانيا	٣	٢٢٠ - ٢٠٠	حامل الفرن	٠:٢٥ - ٠:٣٥
الخضروات المجمدة	٣	٢٠٠ - ١٨٠	حامل الفرن	٠:٢٠ - ٠:٣٠
البطاطس المجمدة	٣	٢٠٠ - ١٨٠	حامل الفرن	٠:٢٥ - ٠:٣٥
البيتزا المجمدة الخبز الفرنساوي	٣	١٨٠ - ١٦٠	صينية الخبز	٠:١٠ - ٠:١٥
شرائح البطاطس المعدة للطهي بالفرن	٣	٢٢٠ - ٢٠٠	صينية الخبز	٠:١٥ - ٠:٢٠
ماربل كيك	٣	٢٠٠ - ١٨٠	حامل الفرن	١:١٠ - ٠:٥٠
قطع المافن	٣	٢٠٠ - ١٨٠	حامل الفرن	٠:١٠ - ٠:١٥
الكعك	٤	٢٠٠ - ١٨٠	صينية الخبز	٠:٠٨ - ٠:١٥

ملاحظة

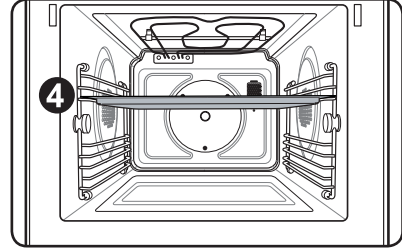
يوصى بالتسخين مسبقًا.

استخدام وضع "الفرن" (تابع)

الإعداد "الشي والشواية" (+ +) ()

يتم تسخين الطعام بواسطة أجزاء التسخين العلوية.

4 للشّي. غالبًا ما يتم وضع الصينية الخزفية ودرج الشّي على المستوى



• الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك بالشّي.

اضبط درجة حرارة الشّي على ٢٢٠ درجة مئوية. وقم بتسخين الفرن مسبقًا لمدة ٣ دقائق.

نوع الطعام	مستوى الرف	الوقت (دقيقة) الجانب الأول	الوقت (دقيقة) الجانب الثاني	الأداة الإضافية
أسيخ الكباب	٤	٨ - ١٠	٦ - ٨	درج الشّي بالصينية الخزفية
شرائح لحم الخنزير	٤	٧ - ٩	٥ - ٧	درج الشّي بالصينية الخزفية
السجق	٤	٤ - ٦	٣ - ٥	صينية الخبز
قطع الدجاج	٤	١٠ - ١٥	٨ - ١٠	درج الشّي بالصينية الخزفية
شرائح السلمون	٤	٨ - ١٢	٦ - ١٠	درج الشّي بالصينية الخزفية
الخضراوات المقطعة إلى شرائح	٥	٥ - ٧	٣ - ٥	صينية الخبز
توست	٥	٢ - ٣	١ - ٢	حامل الفرن
توست الجبن	٥	٤ - ٥	-	حامل الفرن

ملاحظة

درجة الحرارة الموصى بها للشّي هي ٢٢٠ درجة مئوية.

يوصى بتسخين الفرن مسبقًا لمدة ثلاث دقائق.

استخدام وضع "الفرن" (تابع)

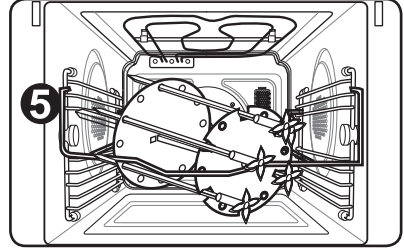
الإعداد "الشي والشواية" (+++) ()

يتم تسخين الطعام بواسطة أجزاء التسخين العلوية.

للشي باستخدام الشواية، يتم وضع حامل الشواية على المستوى 5 ويتم وضع الشواية على الحامل. يجب إدخال السبيخ الأوسط في الفتحة الموجودة بالجانب الخلفي من الفرن. يمكن استخدام ستة أسياخ صغيرة مع الشواية. كما هو موضح في الرسم التوضيحي. لطهي قطع اللحم الكبيرة، قم بإزالة الأسياخ الصغيرة الستة والأقراص واستخدم السبيخ الأوسط الكبير فقط.

تعمل الأسياخ الصغيرة الستة تلقائياً أثناء الشي. تأكد من عمل الشواية بطريقة صحيحة عن طريق التحقق بالنظر من أنها تدور بشكل صحيح في الدقيقة الأولى من التشغيل.

تحتوي الشواية على مقبض يمكن لفه على السبيخ الأوسط لسهولة التعامل مع الشواية. قم بإزالة المقبض قبل قفل باب الفرن.



ملاحظة

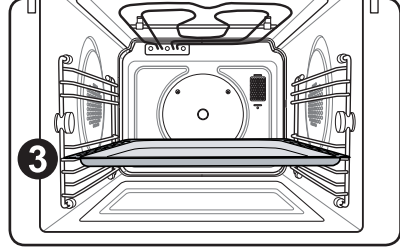
درجة الحرارة الموصى بها للشي هي ٢٢٠ درجة مئوية. يوصى بتسخين الفرن مسبقاً لمدة ثلاث دقائق.

استخدام وضع "الفرن" (تابع)

الإعداد "الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي" (☐)

يجتمع الهواء الساخن والحرارة المنبعثة من أجزاء التسخين السفلية لتسخين الطعام. يعد هذا الإعداد مفيد عن قيامك بالتحميص والتحمير.

غالبًا ما يتم وضع صينية الخبز أو حامل الفرن على المستوى 3.



* الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك بالخبز. نوصي بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع "الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي".

نوع الطعام	مستوى الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (دقيقة)
البيتزا الطازجة	٣	١٨٠ - ٢٠٠	صينية الخبز	١٥ - ٢٥
فطائر الكيش الثلجة والخبوزة مسبقًا / الفطائر	٢	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن	١٠ - ١٥
البيتزا الخمرة المجمدة	٢	١٨٠ - ٢٠٠	صينية الخبز	١٥ - ٢٠
البيتزا المجمدة	٣	٢٠٠ - ٢٢٠	حامل الفرن	١٠ - ١٥
البيتزا الثلجة	٣	١٨٠ - ٢٢٠	صينية الخبز	٨ - ١٥
الفطائر المحلاة المجمدة والخميرة بالفاكهة	٢	١٨٠ - ٢٠٠	صينية الخبز	١٠ - ١٥

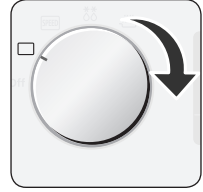
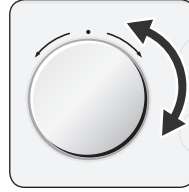
ملاحظة

يوصى بالتسخين مسبقًا.

ضبط وقت الطهي

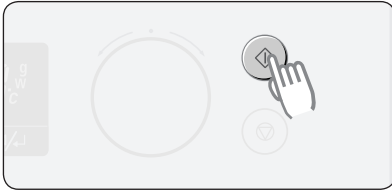


٢ اضغط على "وقت الطهي" (COOK TIME).

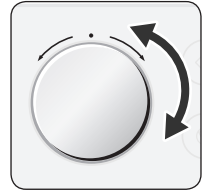
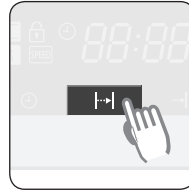


١ حدد وظيفة الفرن ودرجة الحرارة المطلوبين. (راجع أيضًا الجزء "تغيير وظيفة الفرن ودرجة الحرارة")

ملاحظة: إذا لم يتم تحديد أي زر من أزرار لوحة التحكم لمدة خمس ثوانٍ، يومض الزر "تشغيل" (START).



٤ اضغط على "تشغيل" (START) وسيعمل الفرن في الحال.



٣ قم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" لضبط وقت الطهي المطلوب.

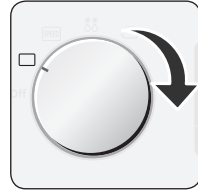
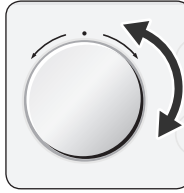
١ بعد خمس ثوانٍ، ينتهي وقت الطهي تلقائيًا ويومض الزر "تشغيل" (START).

٢ اضغط على الزر "مدة الطهي" (COOK TIME) لإنهاء مدة الطهي.

٥ عند إنقضاء الوقت المحدد، تتوقف أصوات التنبيه والفرن عن العمل ذاتيًا.

ملاحظة: وظيفة "زيادة / إنقاص". أثناء الطهي، يمكنك ضبط وقت الطهي المحدد مسبقًا باستخدام الزر "تحديد الوظائف المتعددة" (MULTI-FUNCTION SELECTOR) للحصول على طهي أفضل.

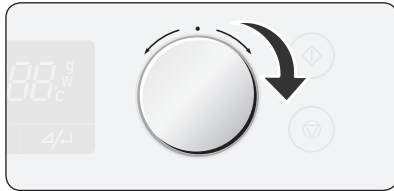
ضبط وقت الإنهاء



١ حدد وظيفة الفرن ودرجة الحرارة المطلوبين.

٢ اضغط على الزر "وقت الإنهاء" (END TIME).
يؤمض الوقت الحالي على الشاشة.

مثال الوقت الحالي هو ١٣:٠٠ تؤمض أرقام الوقت الحالي "١٣:٠٠".



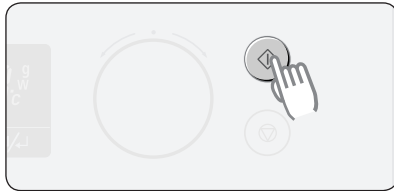
٣ قم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" لضبط الساعة والدقيقة المطلوبين.

(١٤:٠٠)

مثال الوقت المطلوب هو ١٤:٠٠.

٤ اضغط على "وقت الإنهاء" (END TIME) مرة أخرى.

مثال الوقت الحالي هو ١٣:٠٠
الوقت المطلوب هو ١٤:٠٠
يتم عرض مدة الطهي "١:٠٠".



٥ اضغط على الزر "تشغيل" (START) لتشغيل الفرن.
سيبدأ الفرن في العمل في الحال.

ملاحظة:

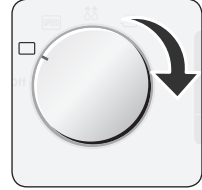
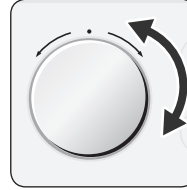
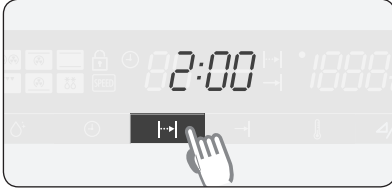
- ١ يتناقص وقت الطهي المعروض على شاشة الوقت. عند إنتضاء الوقت المحدد. تتوقف أصوات التنبيه والفرن عن العمل ذاتيًا.
- ٢ أثناء الطهي. يمكنك ضبط وقت الطهي المحدد مسبقًا باستخدام القرص "تحديد الوظائف المتعددة" للحصول على طهي أفضل.
- ٣ أثناء الطهي. يمكن عرض درجة الحرارة الداخلية بالضغط على "درجة الحرارة" ومستوى الطاقة / إدخال في نفس الوقت.

وظيفة "حجز وقت الطهي"

مثال:

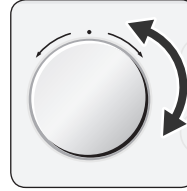
الوقت الحالي: ١٢:٠٠

مدة الطهي: ٢:٠٠ إذا كنت ترغب في إنهاء الطهي عند الساعة ١٨:٠٠



١ حدد "وضع الفرن" والوظيفة المطلوبة.

٢ حدد "مدة الطهي" وأدخل وقت الطهي المطلوب. (٢:٠٠)



٣ اضغط على الزر "وقت الإنهاء" (END TIME).

٤ اضغط على الزر "وقت الإنهاء" (END TIME).

◀ يعمل الفرن تلقائيًا في وقت الحجز *١٦:٠٠.
◀ يتم عرض "مدة الطهي" عند بدء الطهي.

◀ *١٦:٠٠. يتم عرض أي مدة للطهي يتم إضافتها إلى الوقت الحالي.
◀ أدخل وقت الإنهاء المطلوب.
(١٨:٠٠)

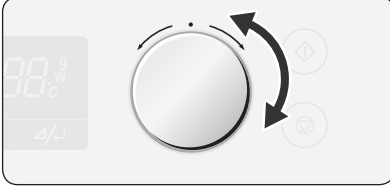
ملاحظة:

- يتم عرض وقت الإنهاء عند إكمال الحجز.
- يمكن تغيير "وقت الطهي" و"وقت الإنهاء" قبل تحديد وقت الحجز.

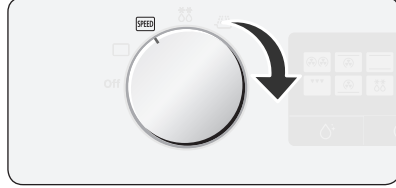
استخدام وضع "القائمة السريعة"

يتيح لك وضع القائمة السريعة الاختيار من بين ثماني مميزات مبرمجة مسبقاً لطهي أطعمتك المفضلة وتخمينها وخبزها بسهولة ويسر. يتم ضبط وقت الطهي ومستوى الطاقة تلقائياً. حدد أحد الإعدادات الثمانية لبدء الطهي.

الإعداد وضع "القائمة السريعة"



قم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" لتحديد إعداد "القائمة السريعة" المطلوب.
راجع الجدول الموضح في الصفحة ٢٤ للحصول على وصف للثمانية إعدادات بالقائمة السريعة.



قم بتدوير قرص "تحديد الوضع" على وضع "القائمة السريعة" المطلوب.



اضغط على "تشغيل" (START).

ملاحظة

- توجد بعض القوائم السريعة التي تعمل بشكل متصل، ويوجد منها ما يتطلب تقليب الطعام، سيصدر الفرن صوت تنبيه لإخطارك بذلك.
- يتم عرض درجة حرارة الفرن التي تم ضبطها عند تشغيل القائمة السريعة.
- لا يمكن تغيير درجات الحرارة والأوقات أثناء الطهي.

استخدام وضع "القائمة السريعة" (تابع)

دليل إعدادات "القائمة السريعة التلقائية"

يوضح الجدول التالي ثمانية برامج تلقائية للشبي والخبز والطهي السريع. يتضمن الكميات وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. تتضمن هذه البرامج التلقائية أوضاع الطهي الخاصة والتي تم تطويرها لتوفير مزيد من الراحة لك.

الرقم	نوع الطعام	الوزن (كجم)	الأداة الإضافية	مستوى الرف	توصيات
١	البيتزا المجمدة	٠,٣ - ٠,٤	درج الشبي بالصينية الخزفية	٤	ضع البيتزا المجمدة في وسط درج الشبي بالصينية الخزفية.
٢	قطع الدجاج	١,١ - ١,٢	درج الشبي بالصينية الخزفية	٤	امسح قطع الدجاج المثلجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع درج الشبي بالصينية الخزفية مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. قم بالقلب. بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه. بعد الطهي. اتركها لمدة ٢ دقائق.
٣	دجاجة كاملة	١,١ - ١,٢	درج الشبي بالصينية الخزفية	٣	امسح قطع الدجاج المثلجة بقليل من الزيت والتوابل مع وضع ناحية الصدر لأسفل على درج الشبي بالصينية الخزفية. قم بالقلب. بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه. بعد الطهي. اتركها لمدة ٥ دقائق.
٤	رغيف اللحم	١,٠ - ١,١	درج الشبي بالصينية الخزفية	٤	ضع رغيف اللحم على درج الشبي بالصينية الخزفية. قم بقلبه. بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.
٥	اللحم البقري المشوي	٠,٥ - ٠,٦	درج الشبي بالصينية الخزفية	٣	قم بنقع اللحم البقري ووضعه على درج الشبي بالصينية الخزفية مع وضع الجزء السمين للأسفل. قم بقلبه. بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه. بعد النضج. لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ١٠-٥ دقيقة.
٦	الكعك (١ حامل)	٠,٢	صينية خزفية ١	٣	ضع عجينة الكعك في الصينية الخزفية ١. التي تناسب ١٢ قطعة من الكعك.
٧	الكعك (٢ حامل)	٠,٤	صينية خزفية ٢	٤/٢	ضع عجينة الكعك في الصينية الخزفية ٢. التي تناسب ٢٤ قطعة من الكعك.
٨	الكبك	٠,٤٥	صينية خزفية ١	٣	ضع العجينة في طبق خبز دائري مناسب الحجم مصنوع من البيركس. يعد هذا البرنامج مناسباً للكبيك المصنوع من الزبد مثل كيك ماربل وكيك الليمون والكيك المحشو بالبندق.

هام

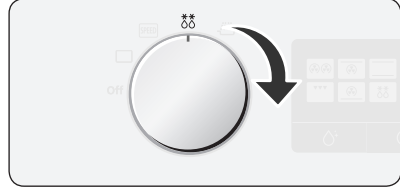
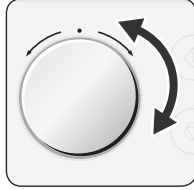
تعمل أغلب إعدادات وضع "القائمة السريعة" باستخدام طاقة الميكروويف لتسخين الطعام. ولذلك يجب الالتزام بشدة بالإرشادات الخاصة بأدوات الطهي واحتياطات الأمان عند استخدام هذا الوضع. حذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع". يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايةهم من درجات الحرارة الناتجة.

استخدام وضع "إزالة سريعة للثلج"

إعداد وضع "إزالة سريعة للثلج"

يمكن الاختيار من بين خمس إعدادات مبرمجة مسبقاً بالميكروويف لإزالة الثلج عن الأطعمة. يتم ضبط وقت إزالة الثلج ومستوى الطاقة تلقائياً. حدد الإعداد واضبط الوزن لبدء عملية إزالة الثلج.

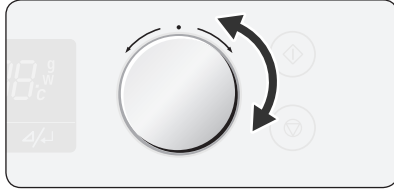
افتح الباب. ضع الطعام المجمد في وسط الصينية الخزفية. اضبط الوضع على المستوى ١. أغلق الباب.



٢ قم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" (MULTI-FUNCTION SELECTOR) لاختيار عنصر إزالة الثلج المطلوب.

اضغط على الزر "مستوى الطاقة / إدخال" (POWER / ENTER) لضبط عنصر إزالة الثلج المطلوب. (راجع الجدول الموضح في الصفحة ٢٦ للحصول على وصف بالإعدادات الخمسة المتوفرة في وضع "إزالة سريعة للثلج").

١ قم بتدوير قرص "تحديد الوضع" إلى رمز "إزالة الثلج السريع" (❄️).



٤ اضغط على "تشغيل" (START) لبدء الطهي.

٣ حدد وزن الطعام عن طريق تدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة".

عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء الرمز "إنهاء" أربع مرات. يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة واحدة في الدقيقة لمدة ٣ دقائق.

النتيجة

- تبدأ عملية إزالة الثلج.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية إزالة الثلج ليذكرك بقلب الطعام.

هام

- استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.
- يمكنك أيضاً إزالة الثلج عن الطعام يدوياً. للقيام بذلك، حدد وظيفة "الطهي / التسخين" بالميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ وات. راجع الجزء "إزالة الثلج" الموجود في صفحتي ٣٤ و ٣٥ للحصول على المزيد من التفاصيل.

استخدام وضع "إزالة سريعة للثلج" (تابع)

دليل إعدادات الإزالة الأوتوماتيكية السريعة للثلج

يبين الجدول التالي برامج "الإزالة الأوتوماتيكية للثلج" والكميات المراد إزالة الثلج عنها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. تعمل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط. قم بإزالة كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء عملية إزالة الثلج. ضع اللحوم والدواجن والأسماك في طبق خزفي.

الرقم	نوع الطعام	الوزن (كجم)	الأداة الإضافية	مستوى الرف	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
١	للحوم	٢,٠ - ٠,٢	الصينية الخزفية	١	٩٠ - ٢٠	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. قم بقلب اللحم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢	الدواجن	٢,٠ - ٠,٢	الصينية الخزفية	١	٩٠ - ٢٠	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. قم بقلب الدواجن. عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يعد هذا البرنامج مناسباً لطهي دجاجة كاملة بالإضافة إلى قطع الدجاج.
٣	الأسماك	٢,٠ - ٠,٢	الصينية الخزفية	١	٦٠ - ٢٠	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤	الخبز/ الكيك	١,٠ - ٠,١	الصينية الخزفية	١	٣٠ - ١٠	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكيك على الصينية الخزفية وقم بقلبه. إن أمكن. عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه). يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنسي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المحبوز والبسكويت وكعك الجبن القطيرة الحلاة. وهو لا يناسب الحلوى وكعك الفواكه والكرعة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاتة.
٥	الفاكهة	١,٠ - ٠,١	الصينية الخزفية	١	١٥ - ٥	قم بتوزيع الفاكهة المجمدة على الصينية الخزفية. يعد هذا البرنامج مناسباً للفاكهة مثل التوت الشوكي والتوت المشكل والفاكهة الإستوائية.

هام

يعمل وضع "الإزالة السريعة للثلج" باستخدام طاقة الميكروويف لتسخين الطعام. ولذلك يجب الالتزام بشدة بالإرشادات الخاصة بأدوات الطهي واحتياطات الأمان عند استخدام هذا الوضع.

كيفية عمل فرن الميكروويف

أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة عنها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

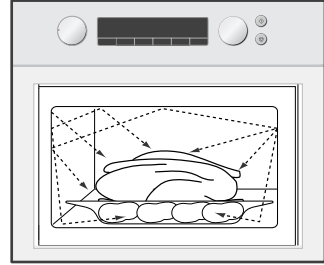
يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

• إزالة الثلج

• الطهي

عامل الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو باستخدام نظام توزيع. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.
٢. تمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ١ بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.
٣. تتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:
 - الكمية والكثافة
 - كمية الماء التي يحتوي عليها
 - درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)



هام

ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. يستمر طهي

الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن.

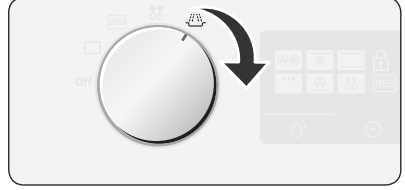
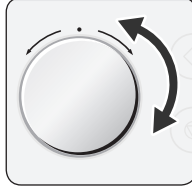
لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

استخدام وضع "الميكروويف"

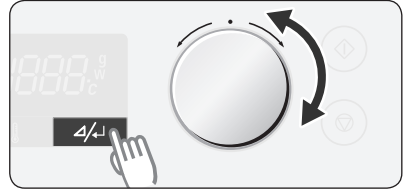
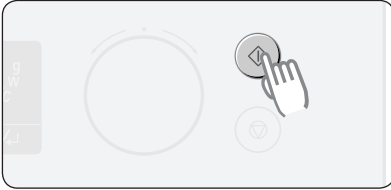
أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد. تتخلل طاقة الميكروويف الطعام ، ويتم ذلك بسبب الجذبها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها. تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

إعداد وضع "الميكروويف"



١ قم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" لضبط وقت الطهي المطلوب. عندما يتم ضبط وقت الطهي. يومض الرمز "تشغيل".
إذا لم تكن ترغب في تغيير مستوى الطاقة. اضغط على "تشغيل" (START) لبدء الطهي.

٢ قم بتدوير قرص "تحديد الوضع" على الوضع "الميكروويف". يظهر الوقت ومستوى الطاقة على الشاشة.



٣ اضغط على "تشغيل" (START) لبدء الطهي.

٤ لتغيير مستوى الطاقة. اضغط على "مستوى الطاقة" / إدخال (POWER LEVEL / ENTER) وقم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" (SELECTOR) إلى المستوى المطلوب. راجع أدلة الطهي (الصفحات ٣٢ إلى ٣٦) للحصول على إرشادات حول أوقات الطهي المناسبة ومستويات الطاقة.

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

دليل مستويات طاقة الميكروويف

ملاحظة	الطاقة الناتجة (وات)	مستوى الطاقة
لتسخين السوائل.	٨٠٠	عالية
لتسخين الطهام وطهيه.	٧٠٠	عالي منخفض
لتسخين الطهام وطهيه.	٦٠٠	متوسط عالي
لطهي اللحوم وتسخين الطعام الخفيف.	٤٥٠	متوسطة
	٣٠٠	متوسطة منخفضة
لإزالة الثلج ومتابعة الطهي.	١٨٠	إزالة الثلج
لإزالة الثلج عن الطعام الخفيف.	١٠٠	منخفضة

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

دليل أدوات الطهي للميكروويف

يجب أن تسمح أدوات الطهي التي تستخدم مع وضع "الميكروويف" بأن تتخلل أشعة الميكروويف الطعام وتنتشر خلاله. هذا وتنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس. لذلك، لا تستخدم أدوات للطهي مصنوعة من المواد المعدنية. استخدم أدوات الطهي التي تحتوي على علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف فهي آمنة دائماً لاستخدامها مع الميكروويف. للحصول على معلومات إضافية حول أدوات الطهي المناسبة، راجع الدليل التالي. واستخدم دائماً الصينية الخزفية على مستوى الرف ١ عند استخدام وضع "الميكروويف".

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها في الميكروويف	تعليقات
ورق الألومنيوم	✓X	يمكن استخدامها بكميات صغيرة لحماية أسطح الأظعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألومنيوم قريب جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلوبة والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من الفوم التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأظعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأظعمة السريعة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد يتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	قد تحترق.
• الأكياس الورقية أو الصحف	X	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	X	
الأدوات الزجاجية	✓	حمل يمكن استخدامها. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية. يمكن استخدامها في تدفئة الأظعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ.
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يجب إزالة الغطاء، مناسب للتدفئة فقط.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	
• البرطمانات الزجاجية	✓	
المعادن		
• الأطباق	X	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
• أربطة أكياس الفريزر	X	

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

تعليقات	مسموح باستخدامها في الميكروويف	أدوات الطهي
تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة. قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.	✓ ✗	الورق • الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ • الورق المعاد تصنيعه
خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين. يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن. فقط إذا كانت ختمت درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. انقبها بشوكة. إذا اقتضت الحاجة.	✓ ✓ ✓✗	البلاستيك • الألواني • الورق الحراري • أكياس الفريزر
يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.	✓	الورق الشمعي أو الدهني

ملاحظة

قد يحدث "ماس كهربائي" نتيجة لتولد شرارة داخل الفرن.

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

دليل الطهي باستخدام الميكروويف

إرشادات عامة

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف. مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والخساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلّة في فرن الميكروويف. وبشكل عام. يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درجة التسخين.

تغطية الطعام أثناء الطهي

يجب تغطية الطعام أثناء الطهي. حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. يمكن تغطية الطعام بعدة طرق مثل استخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

مدة الانتظار

من الهام بعد الطهي ترك الطعام لمدة الانتظار الموصى بها حيث يسمح ذلك بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول.

استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي.

أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار (جرام)	الطاقة (وات)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السيانخ	١٥٠	١٠٠	١ - ٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠	١٠٠	٨ - ٩	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠	١٠٠	٧ - ٨	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠	١٠٠	٧ ١/٢ - ٨ ١/٢	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/ بازلاء/ذرة)	٣٠٠	١٠٠	٧ - ٨	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠	١٠٠	٧ ١/٢ - ٨ ١/٢	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي (٢-٣ ملاعق كبيرة) من الماء البارد لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - (راجع الجدول). قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطهايم مرة واحدة أثناء الطهي وبعد انتهائه.

أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. وقم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر، كلما تم طهيها بسرعة أكبر.

ملاحظة: يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٨٠٠ وات).

الطعام	المقدار (جرام)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ ٥٠٠	٣ - ٤ ٦ - ٧	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان إلى الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠	٥ - ٦	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠	٤ - ٥	٣	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ ٥٠٠	٤ - ٥ ٧ - ٨	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠	٣ - ٤	٣	قطع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠	٣ - ٤	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠	٣ - ٤	٣	قطع الكرات إلى شرائح سمكية.
عيش الغراب	١٢٥ ٢٥٠	١ - ٢ ٢ - ٣	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضيف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠	٤ - ٥	٣	قطع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠	٤ - ٥	٣	قطع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ ٥٠٠	٤ - ٥ ٧ - ٨	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠	٥ - ٦	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

استخدام وضع "الميكرويف" (تابع)

دليل طهي الرز والمعجنات

الأرز
استخدم أواني كبيرة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. (مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي). قم بتغطية الإناء. بعد انتهاء مدة الطهي. قم بتقليب الأرز.
أضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار. لاحظ أن الأرز قد لا يكون قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.
المعجنات
استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي. ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً.
لا تضع غطاءً على الطعام. قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار (جرام)	الطاقة (وات)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ ٣٧٥	٨٠٠	١٦ - ١٥ ١٨/٢ - ١٧/٢	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ ٣٧٥	٨٠٠	٢١ - ٢٠ ٢٣ - ٢٢	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز المختلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠	٨٠٠	١٧ - ١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الذرة المخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠	٨٠٠	١٨ - ١٧	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠	٨٠٠	١١ - ١٠	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

التسخين

يقوم فرن الميكرويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

الترتيب والتغطية

جانب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها بشكل زائد وخفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. يؤدي ذلك إلى الحصول على نتائج أفضل عند تسخين القطع الصغيرة. احتفظ بالطعام مغطى بينما تساعد الحرارة على منع جفاف الطعام.

مستويات الطاقة

يمكن استخدام مستويات طاقة مختلفة لتسخين الطعام.

وبشكل عام، يفضل تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج. أو إذا كان بكميات كبيرة. أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

التقليب

قلّب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم. إن أمكن. يعد القيام بالتقليب امرًا هامًا جدًا عند تسخين السوائل.

التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقتها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل. تجنب التسخين الزائد. إذا لم تكن متأكدًا من مدة التسخين المناسبة. من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي. ثم يمكن إضافة مدة تسخين أخرى بعد ذلك. إذا لزم الأمر. تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه. دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية. مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين هي ٢ - ٤ دقيقة.

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

تسخين السوائل

توخي الحذر عند تسخين السوائل. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق. ضع ملعقة أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات. وقم بتقليبها أثناء التسخين وبعد التسخين. اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال

يجب توخي الحذر الشديد عند تسخين طعام الأطفال. ضع الطعام في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. اتركه في الفرن لمدة ٣-٢ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تتراوح درجة التقديم الموصى بها بين ٣٠ - ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها. حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. درجة حرارة التقديم الموصى بها هي ٣٧ درجة مئوية.

إزالة الثلج

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً متاراً في إزالة الثلج عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإزالة الثلج عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استيقاظ ضيوف بشكل مفاجئ. يجب أن يتم إزالة الثلج عن الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء. يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألومنيوم أثناء إزالة الثلج.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً. قم "إيقاف / إلغاء" (STOP / CANCEL) عملية الإذابة واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل متابعة الطهي.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إزالة الثلج.

تختلف مدة الانتظار لعملية إزالة الثلج التامة حسب الكمية المطلوب إزالة الثلج عنها.

الرجاء مراجعة الجدول الموجود في الصفحة التالية.

تلميح

تتم عملية إزالة الثلج عن الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء جُميد الطعام وإزالة الثلج عنه.

لإزالة الثلج عن الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين ١٨- إلى ٢٠٠ درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب إزالة الثلج عن كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة إزالة الثلج (١٨٠ وات).

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم الحم البقري المفروم	٢٥٠ جرام	٦ - ٧	١٥ - ٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
شرائح لحم الخنزير	٥٠٠ جرام ٢٥٠ جرام	١٠ - ١٢ ٧ - ٨		
الدواجن قطع الدجاج	٥٠٠ جرام	١٢ - ١٤	١٥ - ٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل أولاً. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألومنيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جرام	٢٨ - ٣٢		
الأسماك شرائح السمك	٢٠٠ جرام	٦ - ٧	١٠ - ٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
سمك كامل	٤٠٠ جرام	١١ - ١٣		
الفاكهة التوت	٣٠٠ جرام	٦ - ٧	٥ - ١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح ذو قطر كبير.
الخبز أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) التوست/الشطائر	قطعتان ٤ قطع ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	١ - ١ ١/٢ ٢ ١/٢ - ٣ ٤ - ٤ ١/٢ ٧ - ٩	٥ - ٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط الطبق الخزفي. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج.

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

سريع وسهل

الزبد الذاتية

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتسخين لمدة تتراوح بين ٣٠ - ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ وات.

الشيوكولاتة الذاتية

ضع ١٠٠ جرام من الشيوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتسخين لمدة تتراوح بين ٣ - ٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات. قم بتقليب الشيوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان.

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتسخين لمدة تتراوح بين ٢٠ - ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات.

إذابة الجيلاتين

ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد. ضع الجيلاتين الذي تم جفيفه في إناء بيركس صغير. قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات. قم بالتقليب بعد الإذابة.

إعداد الجيلي أو الغطاء الثلجي

قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد. ضعه في إناء بيركس بدون غطاء مع استخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ وات حتى يصبح الجيلي / الغطاء الثلجي شفافاً (لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة تقريباً). قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

إعداد المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة مثل التوت المشكل في إناء مناسب الحجم مصنوع من البيركس. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً. قم بطهيها مع وضع غطاء عليها لمدة ١٠ - ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ وات. ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. اتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقبل مسحوق البودنج مع السكر واللين (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مناسب الحجم مصنوع من البيركس له غطاء. وقم بطهيها مع وضع الغطاء عليه لمدة ١,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ وات. ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

خميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم. قم بالتسخين لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ١٠٠ وات. مع التقليب لعدة مرات. اتركها في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق.

إيقاف تشغيل ميزة "إصدار أصوات التنبيه"

يصدر الفرن أصوات تنبيه عند إنتهاء الطهي ويومض المؤشر "إنهاء" ٤ مرات على الشاشة.



لتنشغيل ميزة "إصدار أصوات التنبيه"، اضغط على
"إيقاف / إلغاء" (STOP / CANCEL) (⊗) و "تشغيل"
(START)
(⊕) في نفس الوقت مرة أخرى واستمر في الضغط
لمدة ثانية واحدة.

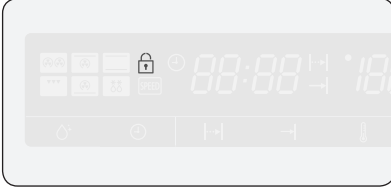


لإيقاف تشغيل ميزة "إصدار أصوات التنبيه"، اضغط على
"إيقاف / إلغاء" (STOP / CANCEL) (⊗) و "تشغيل"
(⊕) في نفس الوقت واستمر في الضغط لمدة ثانية
واحدة.

تأمين سلامة الطفل

تتيح وظيفة "تأمين سلامة الطفل" لك قفل لوحة التحكم لمنع الاستخدام غير المقصود للفرن.

لقفل الفرن



يظهر رمز "القفل" على الشاشة ما يدل على قفل كافة الوظائف.



اضغط على "التنظيف البخار" (STEAM CLEAN) و "الساعة" (CLOCK) في نفس الوقت واستمر في الضغط لمدة ٣ ثوان.

لإلغاء قفل الفرن



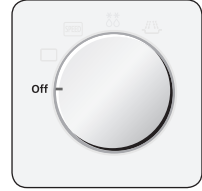
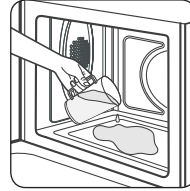
يختفي رمز "القفل" من على الشاشة ما يدل على إلغاء قفل الوظائف.



اضغط على "التنظيف البخار" (STEAM CLEAN) و "الساعة" (CLOCK) في نفس الوقت واستمر في الضغط لمدة ٣ ثوان.

استخدام ميزة "التنظيف بالبخار"

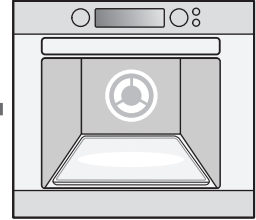
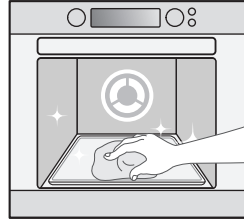
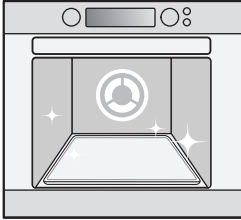
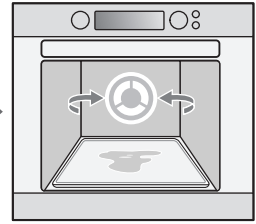
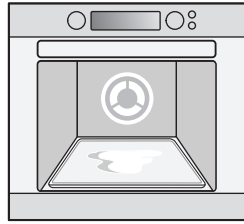
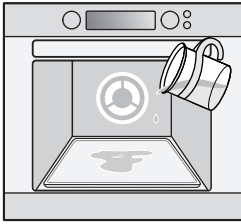
تتيح لك ميزة "التنظيف بالبخار" تنظيف الفرن تنظيفاً صحياً خلال ١٥ دقيقة فقط . تستغرق عملية "التنظيف بالبخار" ثلاثة دقائق ونصف. بينما يبلغ وقت الاستعداد لها أحد عشر دقيقة ونصف.



اضغط على "التنظيف بالبخار" (STEAM CLEAN).
يعمل الفرن تلقائياً.

قم بتدوير قرص "تديد الوضع" على الوضع "إيقاف تشغيل".

ضع حوالي ١٠٠ مللي من الماء على أرضية الفرن الفارغ.



هام

- استخدم هذه الميزة عندما يبرد الفرن تماماً بالنسبة إلى درجة حرارة الغرفة.
- "يحظر" استخدام الماء المقطر.
- "يحظر" استخدام منظفات مائية ذات ضغط عالي أو منظفات نفت البخار لأغراض السلامة.

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام. خاصة على الأسطح الخارجية والداخلية والباب وقفلي الباب.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وجفيفها.
٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وجفيفها.
٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح. ضع كوب به عصير ليمون مخفف على أرضية الفرن الفارغ وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.
٤. اغسل الجزء الداخلي.

هام

- احرص حرصًا شديدًا على "عدم" سكب الماء في الفتحات.
- "يحظر" استخدام أي منتجات أو مذيبات كيميائية.
- تأكد "دائمًا" من نظافة قفلي الباب لمنع تراكم بقايا الطعام حتى يتم قفل الباب بشكل صحيح.

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب أن يقوم بأعمال الصيانة فنيين الخدمة المؤهلين فقط.

إذا كان الفرن في حاجة للصيانة، قم بفصله عن التيار الكهربائي واتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة Samsung.

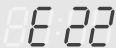
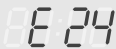
عند الاتصال. الرجاء توفر المعلومات التالية:

- رقم الطراز والرقم التسلسلي (يوجد بالجزء الخلفي من الفرن).
 - المعلومات المفصلة للضمان
 - وصف وافي للمشكلة
- إذا تطلب الأمر تخزين الفرن مؤقتًا. ضعه في مكان جاف حيث يمكن أن تؤدي الأتربة والرطوبة إلى تلفه.

استكشاف المشكلات وإصلاحها

إذا واجهت أي مشكلة مع الفرن الخاص بك، حاول القيام بأي من الحلول الواردة أدناه. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

- ◆ لا يتم طهي الطعام.
 - تأكد من ضبط المؤقت بشكل صحيح ومن الضغط على الزر "تشغيل" (START).
 - أغلق الباب بإحكام.
 - تأكد من عدم قيامك بفتح صمام كهربائي أو تشغيل قاطع دائرة كهربائية.
- ◆ الطعام رائد التضيض أو نبي.
 - تأكد من استخدام وقت الطهي المناسب.
 - تأكد من استخدام مستوى الطاقة المناسب.
- ◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقرة (ماس كهربائي) داخل الفرن.
 - تأكد من استخدام أدوات الطهي الصحيحة التي لا تحتوي على زخارف معدنية.
 - تأكد من عدم ترك شوكة أو أي أدوات معدنية أخرى داخل الفرن.
 - إذا استخدمت ورق الألومنيوم، تأكد من عدم مقارنته بدرجة كبيرة للجدران الداخلية.
- ◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون.
 - قد يحدث تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عندما يتم تشغيل الفرن.
 - لتخفيف هذا التأثير، حاول وضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- ◆ تؤدي التداخلات الإلكترونية إلى إعادة ضبط شاشة العرض.
 - قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.
- ◆ ظهور تكثيف داخل الفرن.
 - يعد ذلك أمراً عادياً. امسح الفرن بعد القيام بالطهي.
- ◆ تستمر المروحة في العمل بعد إيقاف تشغيل الفرن.
 - يعد ذلك أمراً عادياً. قد تستمر مروحة التبريد في العمل لمدة ثلاث دقائق بعد إيقاف تشغيل الفرن.
- ◆ وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي.
 - يعد ذلك أمراً عادياً.
- ◆ انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
 - يعد ذلك أمراً عادياً.
- ◆ انبعاث البخار من حول الباب والفتحات.
 - يعد ذلك أمراً عادياً.
- ◆ يصدر صوت "قرقرة" أثناء تشغيل الفرن. وخاصة في وضع "إزالة الثلج".
 - يعد ذلك أمراً عادياً.

الوظائف العامة	كود الخطأ
فتح مستشعر درجة الحرارة في حالة زيادة قيمة مستشعر درجة الحرارة عن ٢٥٠ درجة مئوية أثناء "التشغيل / الإلغاء".	
قصر مستشعر درجة الحرارة في حالة زيادة قيمة مستشعر درجة الحرارة عن ٥ درجة مئوية أثناء "التشغيل / الإلغاء".	
ازدياد درجة الحرارة عن ٢١٠ درجة مئوية أثناء تشغيل الميكروويف إزدياد درجة الحرارة عن ٢١٠ درجة مئوية أثناء تشغيل الميكروويف (استشعار الحريق)	
برنامج الرطوبة في حالة تعذر استشعار "الرطوبة" سواء للفتح أو الغلق لمدة دقيقتين.	

المواصفات الفنية

”تسعى شركة Samsung جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.“

الطراز	CQ1570-B
مصدر التيار الكهربائي	٢٢٠ فولت ~ ٦٠/٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة الطاقة القصوى الميكروويف الشواية العلوية وحدة التسخين السفلي "الطهي بالطريقة العادية المزدوجة"	٢٩٥٠ واط ١٥٥٠ واط ٢٥٥٠ واط ٩٠٠ واط ٢٨٥٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط/٨٠٠ واط (IEC - 705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون	OM75P (٢٠)
طريقة التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) الخارجية جوف الفرن	٥٩٥ × ٤٦٠ × ٥٢٠ مم ٤٢٩ × ٢٢٩ × ٤٣٠ مم
الحجم	٤٢ لتر
الوزن الصافي الشحن	٣٦,٥ كجم تقريباً ٤٤ كجم تقريباً



الأسئلة أو التعليقات

البلد	اتصل	أو زر موقعنا على الإنترنت على
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 10	www.samsung.com/ie
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ ٠,١٥/Min) 08 25 08 65 65 (€ ٠,١٥/Min)	www.samsung.com
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864) 8000-4726	www.samsung.com